www.danette.com.mx
www.oikosmexico.com.mx

DANONE Danette

DANONE OIKOS
YOGHURT ESTILO GRIEGO

¡Disfrútalas!

RECETARIO

Saborea LA NAVIDAD CON

DANONE Danette DANONE OIKOS
YOGHURT ESTILO GRIEGO

ORROS RECE AR O NAV DEÑO DANE E17 5x15 indd 300-301 04/10/16 10 24 a m

LÍNEA DE PRODUCTOS

Danette

Flan
200g.
600g.

Natilla
Chocolate 100g.
Vainilla100g.

Gelatina de Leche
Fresa 100g.
Vainilla100g.
Cajeta 100g.
Coco 100g.
Multisabor 600g.

OIKOS
YOGHURT ESTILO GRIEGO

Natural
1kg.
440g.
150g.

Arándano
150g.

Frutos Verdes
150g.

Fresa
150g.

Coco
150g.

Nuez
150g.

FLAN CON SALSA DE CARAMELO Y CAFÉ

2 PORCIONES | TIEMPO DE HORNEADO 15MIN. | MUY FÁCIL* | 25 MIN

INGREDIENTES

2 piezas de **Flan Danette®** de 100 gr

PARA LA SALSA:
(RENDIMIENTO 80 GRAMOS):

¼ de taza de azúcar mascabado
1 cucharada de mantequilla sin sal
⅛ de taza de crema para batir
¼ de cucharadita de extracto de vainilla
⅛ de cucharadita de café soluble

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1.-En una olla llevar a fuego medio el azúcar y la mantequilla hasta que se empiece a formar un caramelo suave.
2.-Preparar la crema para batir con el café y la vainilla.
3.-Agregar cuidadosamente la crema preparada y revolver constantemente con la ayuda de una espátula de madera. Retirar del fuego.
4-Dejar que pierda temperatura y verter sobre el **Flan Danette®**.

02 NUEVO RECETARIO CURVAS NAVIDEÑO DANE - E17-5x15.indd 300-301 12/10/16 10:51

TRUFAS DE NATILLA CON COCOA Y NUEZ

12 PORCIONES | FÁCIL** | **25 MIN**

INGREDIENTES

1 pieza de **Natilla sabor Chocolate Danette®** de 100 gr
100 gr chocolate obscuro
3 cucharadas de cacao en polvo
⅓ de taza de nuez picada
80 gr de azúcar impalpable
1 cucharada de leche
1 cucharadita de vainilla
½ cucharadita de café instantáneo
*Cocoa extra para cubrir

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1.-En un sartén a fuego medio derretir el chocolate, leche y la vainilla sin dejar que hierva, sacar del fuego e integrar la **Natilla sabor Chocolate Danette®**.
2.-En la batidora acremar mantequilla, azúcar, café y cacao hasta que esté uniforme y sin grumos.
3.-Agregar a ésta las nueces, la mezcla de chocolate y llevar a refrigeración.
4.-Formar las trufas boleando con la punta de los dedos y las palmas. Cuidado no sobre trabajar la mezcla ya que si se incorpora demasiado calor ésta se empezará a derretir.

INTRODUCCIÓN

__Danette®__ y __Oikos®__ son tus aliados para saborear esta Navidad con tu familia gracias a sus ingredientes que le dan un sabor y cremosidad inigualables.

Además, __Danette®__ y __Oikos®__ saben lo importante que es para ti consentir a tu familia en esta época del año, por lo que para esta temporada te presentan este recetario, que contiene recetas hechas por la Chef Alexander Suastegui, para que sigas regalando a tus seres queridos deliciosos platillos y postres preparados con productos __Danette®__ y __Oikos®__.

La Chef Alexander Suastegui, se encargó de desarrollar deliciosos postres y platillos fáciles de preparar, para que sigas sorprendiendo a tu familia con ese toque especial e inigualable de __Danette®__ y __Oikos®__ , ellos te lo reconocerán.

Encuentra todos los productos de __Danette®__ y __Oikos®__ en tu tiendita y supermercado más cercanos.

02-NUEVO RECETARIO CURVAS NAV DEÑO DANE - E17.5x15.indd 302-1 12/10/16 10:51

ÍNDICE

PAN MARMOLEADO DANETTE ®	1
PANQUÉ DE PLÁTANO	2
CROQUETITAS DE FRUTOS SECOS	3
MUFFINS DE YOGHURT Y PERAS CARAMELIZADAS	4
PARFAIT DE MANZANA	5
BROCHETA DE FRUTOS ROJOS	6
ESFERAS DE CHURROS	7
CREPAS DE NATILLA	8
CRÈME BRÛLÉE DE CHOCOLATE	9
TRUFAS DE NATILLA	10
FLAN CON SALSA DE CARAMELO Y CAFÉ	11

REFERENCIAS

GRADO DE DIFICULTAD

MUY FÁCIL* FÁCIL** MEDIO***

TIEMPO DE REFRIGERACIÓN TIEMPO DE HORNEADO TIEMPO DE CONGELACIÓN

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 MIN 15 MIN 20 MIN 25 MIN

CRÈME BRÛLÉE DE CHOCOLATE

2 PORCIONES | TIEMPO DE HORNEADO 15MIN. | MEDIO*** | 25 MIN

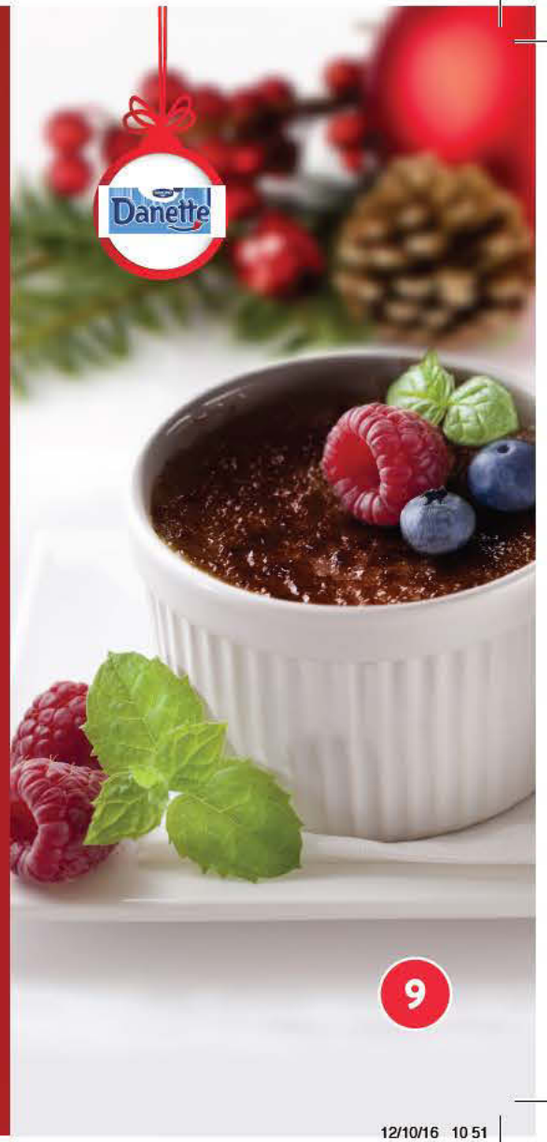
INGREDIENTES

2 piezas **Natilla sabor Chocolate Danette®** de 100 gr
1 ½ tazas crema para batir
100 gr de chocolate amargo
3 yemas de huevo
¼ de taza de azúcar granulada

*Azúcar refinada extra para formar la costra de caramelo
*Frutos rojos para decorar

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1.-Precalentar el horno a 180 grados centígrados.
2.-En un sartén a fuego medio fundir el chocolate y la crema sin dejar que hierva.
3.-Agregar las 2 piezas de **Natilla sabor Chocolate Danette®** y reservar.
4.-En la batidora integrar las yemas de huevo y el azúcar hasta que esponje un poco.
5.-Agregar a las yemas con azúcar la mezcla de chocolate integrando uniformemente.
6.-Colocar la mezcla en pequeños recipientes y cubrir cada uno. Colocarlos a baño María. Hornear aproximadamente de 15 - 20 minutos.
7.-Dejar enfriar.
8.-Agregar un poco de azúcar en la superficie y acercar la punta encendida de un fósforo al azúcar moviéndola para dorar la capa.
9.-Adornar con frutos rojos.



02 NUEVO RECETARIO CURVAS NAVIDEÑO DANETTE 17.5x15.indd 2-3 12/10/16 10 51

CREPAS RELLENAS DE NATILLA Y FRUTA DE TEMPORADA

3 PORCIONES | MEDIO *** | **20 MIN**

INGREDIENTES

1 pieza de **Natilla sabor Vainilla Danette®**d e 100 gr o **Natilla sabor Chocolate Danette®** de 100gr
4 huevos
1 ½ tazas de leche
1 taza de harina
3 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de extracto de vainilla
¼ de taza de Fruta (Fresas, Frambuesas, Moras, Zarzamora)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1.-En un sartén derretir a fuego medio la mantequilla.
2.-En una licuadora integrar, leche, harina, mantequilla, huevos y vainilla. Refrigerar la mezcla por al menos 15 minutos.
3.-En una sartén con un poco de mantequilla a fuego bajo, verter ¼ de taza de la mezcla y cocinar por ambos lados la crepa, ésta no tiene que tomar tanto color. Cocinar todas las crepas y reservar.
4.-Rellenar con la natilla de tu preferencia, **Natilla sabor Vainilla Danette®** o **Natilla sabor Chocolate Danette®**, cada una de las crepas y doblarlas en triángulos.
5.-Decorar con las almendras y fruta de su elección.

PAN MARMOLEADO DANETTE®

8 PORCIONES | TIEMPO DE HORNEADO 40MIN. | MEDIO*** | **60 MIN**

INGREDIENTES

1 pieza de **Natilla sabor Vainilla Danette®** de 100 gr
1 pieza de **Natilla sabor Chocolate Danette®** de 100 gr
½ cucharada de cocoa en polvo
1 cucharadita de polvo para hornear
4 huevos
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 tazas de harina
250 gr de mantequilla
180 gr de azúcar refinada
10 ml leche

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1.-Precalentar el horno a 180 grados centígrados.
2.-Preparar el molde para panqué con mantequilla y harina para evitar que se pegue.
3.-En un recipiente incorporar los ingredientes secos, harina, royal y sal. Reservar.
4.-En la batidora acremar el azúcar y la mantequilla hasta que ésta esponje un poquito.
5.-Agregar los huevos uno a uno.
6.-Agregar la vainilla y la leche. Por último incorporar los ingredientes secos.
7.-Separar la masa en dos partes uniformes, agregar la **Natilla sabor Chocolate Danette®** junto con la Cocoa e integrar perfectamente. A la otra parte se le integrará la **Natilla sabor Vainilla Danette®**.
8.-Colocar en el molde alternando los sabores hasta llegar a ¾ del borde del molde, con un palillo hacer zig zags para formar el marmoleado.
9.-Hornear de 35 - 40 minutos verificando siempre la cocción con un palillo hasta que salga limpio.

02 NUEVO RECETARIO CURVAS NAVIDEÑO DANETTE 17.5x15.indd 4-5 12/10/16 10 51

PANQUÉ DE PLÁTANO

10 PORCIONES | TIEMPO DE HORNEADO **20MIN.** | MEDIO*** | **25 MIN**

INGREDIENTES

1 pieza de yoghurt **Oikos® natural** de 150gr
1 taza de puré de plátano
2 huevos
2 tazas de avena
½ taza de azúcar mascabado
1 ½ cucharadita de polvo para hornear
½ cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharada de canela en polvo
1 cucharadita de extracto de vainilla
¼ taza de chispas de chocolate

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1.-Precalentar el horno a 180 grados centígrados, preparar el molde para panqué con aceite en spray o mantequilla y enharinar para evitar que se pegue y reservar.
2.-En una batidora agregar **Oikos ® natural** y todos los demás ingredientes excepto las chispas de chocolate. Batir la mezcla hasta que las hojuelas de avena se rompan y la mezcla quede cremosa. Aproximadamente 2-3 minutos.
3.-Agregar las chispas de chocolate e integrarlas con la ayuda de una espátula.
4.-Verter la mezcla en el molde para panqué.
5.-Hornear de 15-20 minutos. Introducir un palillo por el medio del panqué para asegurarnos de que está completamente cocido, este debe de salir limpio.
6.-Enfriar el panqué y desmoldar hasta que esté completamente frio.

ESFERAS DE CHURROS

2 PORCIONES | TIEMPO DE HORNEADO **15MIN.** | FACIL* | **25 MIN**

INGREDIENTES

1 pieza de **Natilla sabor Chocolate Danette®** de 100gr
1 taza de harina
⅛ cucharadita de clavo en polvo
1 cucharadita de canela en polvo
5 cucharadas de mantequilla, cortada en cubos
⅛ cucharadita de jengibre en polvo
⅛ cucharadita de nuez moscada
⅛ cucharadita de sal fina
¼ cucharadita de extracto de vainilla
2 huevos.
500 ml de aceite de canola para fritura profunda

Mix para espolvorear:
¾ taza azúcar morena.
3 cucharaditas de canela en polvo.

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1.-Precalentar el aceite.
2.-En batidora integrar azúcar y mantequilla y batir hasta que se forme una mezcla uniforme.
3.-Agregar los huevos uno a uno.
4.-Agregar todos los ingredientes secos restantes. La masa debe de quedar un poco densa y pegajosa. Esta nos ayudará a formar las esferas.
5.-Colocar la mezcla en una manga pastelera.
6.-Verter las esferas en el aceite caliente cortando con la ayuda de unas tijeras o cuchillo.
7.-Espolvorear las esferas con el mix de azúcar y canela.
8.-Rellenar o bañar las esferas con la **Natilla sabor Chocolate Danette®**

02 NUEVO RECETARIO CUERVAS NAVIDEÑO DANETTE 31x15 v1.5.1.indd 6-7 12/10/16 10:51

BROCHETAS DE FRUTOS ROJOS Y SALSA DE YOGHURT CON CANELA Y MIEL

2 PORCIONES — MUY FACIL* — 10 MIN

INGREDIENTES

1 pieza de 150gr de **yoghurt Oikos® natural**
1 cucharadita de canela en polvo
1 cucharadita de miel de agave
4 fresas
4 zarzamoras
4 moras

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1.-Preparar en un recipiente el **yoghurt Oikos® natural** con la canela y la miel. Integrar bien y reservar.
2.-Colocar en un palillo de brocheta cada una de las frutas intercaladas.
3.-Salsear la brocheta con el **yoghurt Oikos®** preparado.

CROQUETAS DE FRUTOS SECOS, YOGHURT CON ARANDANOS Y COCO

3 PORCIONES — MUY FACIL* — 10 MIN

INGREDIENTES

4 piezas de **yoghurt Oikos® sabor Nuez** de 150gr
1 taza de mix de frutos secos: (avena, nuez de macadamia, almendras)
2 cucharadas de mantequilla de maní
2 cucharadas de miel de abeja
½ taza de hojuelas de coco tostadas o coco rallado
¼ taza de arándanos
¼ taza de linaza o granola
2 cucharaditas de extracto de vainilla

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1.-En un recipiente mezclar todos los ingredientes y formar bolitas de aproximadamente 10 gramos.
2.-Salsear las croquetitas con **yoghurt Oikos ® sabor nuez.**

02 NUEVO RECETARIO CURVAS NAVIDEÑO DANETTE 17.5x15.indd 8-9 12/10/16 10:51

MUFFINS DE YOGHURT Y PERAS CARAMELIZADAS

12 PORCIONES | TIEMPO DE HORNEADO 15MIN. | MEDIO*** | 25 MIN

INGREDIENTES

1 pieza de **yoghurt Oikos ® sabor frutos verdes** de 150gr
2 cucharadas de canela en polvo
2 tazas de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
½ cucharadita de bicarbonato de sodio
½ cucharadita de sal
½ taza de aceite de canola
½ taza de azúcar mascabado
½ taza de azúcar refinada
2 huevos
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 peras cortadas en cubitos

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1.-Precalentar el horno a 190 grados centígrados. Preparar con mantequilla y harina un molde de 12 porciones para muffins. Se pueden utilizar capacillos para Muffins si se prefiere.
2.-En un recipiente integrar los ingredientes secos: harina, azúcar, bicarbonato, polvo para hornear, canela y la sal. Reservar.
3.-En otro recipiente mezclar los huevos, el **yoghurt Oikos ® sabor frutos Verdes** y el aceite. Integrar éstos al primer recipiente y batir la mezcla, por último agregar los cubitos de pera e integrar con una espátula.
4.-Verter la mezcla en cada uno de los espacios del molde para muffin rellenando solo ¾ partes del molde.
5.-Hornear de 15-18 minutos. Comprobar la cocción introduciendo un palillo. Éste tiene que salir limpio.

PARFAIT DE MANZANAS CON CANELA, ARÁNDANO DESHIDRATADO Y YOGHURT

2 PORCIONES | MUY FACIL* | 10 MIN

INGREDIENTES

1 pieza de **yoghurt Oikos® sabor nuez** de 150 gr
2 manzanas pequeñas
½ cucharadas de azúcar mascabado
½ cucharadita de canela
1 ½ cucharada de agua
⅓ taza de galletas de canela molidas
½ cucharada de aceite de coco o mantequilla
1 cucharada de coco rallado
1 cucharada de arándano deshidratado
1 cucharada de nuez picada

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1.-Picar las manzanas en cuadritos. Reservar.
2.-En un sartén a fuego medio colocar el aceite de coco o la mantequilla, azúcar y canela, dejar que se disuelva el azúcar y se integre todo perfectamente, agregar las manzanas en cubos salteándolas para que se cocinen un poco. Reservar.
3.-En un vaso o copa coctelera colocar una capa de manzanas, **yoghurt Oikos® sabor Nuez**, galleta molida, coco rallado y arándano deshidratado.

02 NUEVO RECETARIO CURVAS.INAV DENO.DANE TEST 15x15.indd 10-11 12/10/16 10:54